

Domaine de la Courbe

Hôtel restaurant



Offre réception 2017

Pour votre mariage, anniversaire ou toute autre fête de famille, nous vous proposons notre offre « réception » composée de menus, cocktails, etc.

Tarif valable Pour toute réservation effectuée du 01/01/17 au 31/12/17 pour une prestation réalisée jusqu'à fin 2018 (Sauf si changement taux TVA)

SARL HOTEL DU DOMAINE DE LA COURBE

Route de Luché – 72800 LE LUDE

☎ 02.43.94.88.75 - ☎ 06.87.24.92.35

info@domainedelacourbe.com

HOTELS
RELAYS DU SILENCE



Menu Champêtre

Entrée au choix

Cassolette de la mer

Bruschetta de chèvre ludois, tomate confite, miel et noix

Salade gourmande (salades, tomates confites, magret fumé, lardons, croutons pain, vinaigre de framboise)

Terrine de saint Jacques sauce vierge aux agrumes

Poisson* au choix

Dos de cabillaud rôti sur sa peau croustillante, crème d'écrevisses

Filet de sandre rôti à la crème d'écrevisses

Viande* au choix

Jarret de porc braisé à la bière, caramélisé au miel

Mini rôti de volaille à la forestière

Filet mignon de porc sauce dijonnaise

**tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison*

Fromage

Duo de fromage et sa verdurette

Dessert au choix

Tarte Bourdaloue (poire / amande)

Financier aux pépites de chocolat et son coulis de framboise

Tarte Tatin et sa boule vanille

(Vous pouvez remplacer un dessert ci-dessus par un gâteau de la carte des desserts sup + 3 € ou 1 pièce montée (3 boules/pers sup+ 5 €)

Café



Prix par convive 4 plats : entrée + viande + fromage + dessert: 28,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou pour une prestation moins 4h00 type diner avec animations + 2 €. Formule complète avec cocktail n°1+ apéritif + brunch du lendemain= 58.00 € / avec forfait boisson n°1= 67.90 €

Prix par convive 5 plats : entrée +poisson+ viande + fromage + dessert: 32,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou pour une prestation de moins 4h00 type diner avec animations + 2 €. Nous offrons le sorbet alcoolisé (trou normand) avec le menu 5 plats. Formule complète avec cocktail n°1 + apéritif + brunch du lendemain= 65.00 €/ avec forfait boisson n°1 = 74.90 € (notre devis tiendra compte du nombre de convives exact pour chaque prestation)

Le prix de ce menu inclus : service porcelaine Ophélie + couverts de table Liseret + verres Élégance + nappage et serviettes intissés ivoire. Dans le cadre d'un forfait week-end nous vous donnons la possibilité d'apporter vos boissons, elles seront servies par nos soins sans droit de bouchon. Les prix indiqués sont pour un minimum de 12 personnes servies au restaurant, 20 personnes au salon Du Bellay ou 60 personnes salle Scarron



Menu Table du Domaine

Entrée au choix

Charlotte chèvre ludois et courgette, coulis de tomate à la sauge
Tarte fine de rouget, légumes provençaux à la fleur de thym
Crèmeux d'asperges et œuf poché, copeaux de parmesan et ses croustons

Poisson au choix

Filet de sandre snacké beurre blanc légèrement anisé
Saumon à la plancha sauce vierge

Viande* au choix

Pavé de rumsteck jus de veau réduit au chinon
Magret de canard rôti au miel, déglacé au vinaigre de framboise
Suprême de pintade aux champignons des bois

**tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison*

Fromage au choix

Trilogie de fromages sur lit de salade de saison
Croustillant de brie de Meaux

Dessert au choix

(Voir carte des desserts)

La présentation du gâteau avec décoration et flammes est incluse dans la prestation

Café



Prix par convive 4 plats : entrée + viande + fromage + dessert: 32,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou pour une prestation de moins 4h00 type diner avec animations + 2 €. Formule complète avec cocktail n°2 + apéritif + brunch du lendemain = 71.00 € / avec forfait boissons n°1 = 78.90€

Prix par convive 5 plats : entrée + poisson + viande + fromage + dessert: 46,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou pour une prestation de moins 4h00 type diner avec animations + 2 €. Nous offrons le sorbet alcoolisé (trou normand) avec le menu 5 plats Formule complète avec cocktail n°2 + apéritif + brunch du lendemain = 80.00 € / avec forfait boisson n°1= 89.90 € (notre devis tiendra compte du nombre de convives exact pour chaque prestation)

Le prix de ce menu inclus : service porcelaine Ophélie + couverts de table Liseret + verres Elégance + nappage et serviettes intissés ivoire. Dans le cadre d'un forfait week-end nous vous donnons la possibilité d'apporter vos boissons, elles seront servies par nos soins sans droit de bouchon. Les prix indiqués sont pour un minimum de 12 personnes servies au restaurant, 20 personnes au salon Du Bellay ou 60 personnes salle Scarron

L'organisation de votre réception peut se concevoir différemment, cela dépendra du contenu de votre cocktail et de votre repas. On peut remplacer une entrée par une mise en bouche, choisir une formule 3 plats, etc. Nous sommes à votre disposition pour étudier toute formule personnalisée. Possibilité d'adapter le menu à des personnes végétariennes



Menu Dégustation

Entrée au choix

Terrine Foie gras de canard « maison », chutney du moment et toasts grillés

Noix de saint jacques juste saisies, façon Rossini

« Terre et mer » escargots et gambas, ceps bouchons, beurre persillé

Poisson au choix

Filet dorade royale, sauce vierge aux agrumes

Filet de saint Pierre parfumé citron vert, crème langoustine

Plat* au choix

Pièce de bœuf dans le filet saisi à la plancha, jus de veau parfumé à la truffe noire

Tournedos canard rôti, sauce framboise

Roulade de filet de poulet farci au foie gras et sa crème aux champignons des bois

**tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison*

Fromage au choix

Trilogie de fromages sur lit de salade de saison

Croustillant de brie de Meaux

Déclinaison de chèvre ludois

Dessert au choix

(Voir carte des desserts)

La présentation du gâteau avec décoration et flammes est incluse dans la prestation

Café



Prix par convive 4 plats : entrée + viande + fromage + dessert: 49,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou pour une prestation de moins 4h00 type diner avec animations + 2 €. Formule complète avec cocktail n°3+ apéritif + brunch du lendemain = 86.00 €/ avec forfait boisson n°2 = 101.90 €

Prix par convive 5 plats : entrée + poisson + viande + fromage + dessert: 60,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou pour une prestation de moins 4h00 type diner avec animations +2 €. Nous offrons le sorbet alcoolisé (trou normand) avec le menu 5 plats. Formule complète avec cocktail n°3 + apéritif + brunch du lendemain= 97.00 €/ avec forfait boissons n°2 = 102.90 € (notre devis tiendra compte du nombre de convives exact pour chaque prestation)

Le prix de ce menu inclus : nappage et serviettes tissu blanc + service porcelaine swing, design ou filet argent + couverts millenium ou excellence + verres Ango. Le pain est servi sur une socoupe. Dans le cadre d'un forfait week-end nous vous donnons la possibilité d'apporter vos boissons, elles seront servies par nos soins sans droit de bouchon Les prix indiqués sont pour un minimum de 12 personnes servies au restaurant, 20 personnes au salon Du Bellay ou 60 personnes salle Scarron

L'organisation de votre réception peut se concevoir différemment, cela dépendra du contenu de votre cocktail et de votre repas. On peut remplacer une entrée par une mise en bouche, choisir une formule 3 plats, etc. Nous sommes à votre disposition pour étudier toute formule personnalisée. Possibilité d'adapter le menu à des personnes végétariennes

Compléments aux menus « table du domaine » et « dégustation »

CARTE DES DESSERTS INCLUS DANS LE PRIX DES MENUS « TABLE DU DOMAINE » et « DEGUSTATION »

Framboisier (mousse parfum vanille, framboises Mecker, brisures de pistache)

Foret noire (génoise chocolat, mousse chocolat, griottes, chantilly)

Opéra (biscuit amande, crème au beurre praliné, ganache, chocolat)

Everest (mousse chocolat blanc, compotée de framboises)

Tiramisu (mousse mascarpone, génoise cacao imbibée au sirop marsala rhum café, velours chocolat noir)

Feuillantine chocolat (mousse chocolat noir, feuillantine, glaçage cacao)

Poire/caramel (mousse caramel avec inclusions de cubes de poires, caramel)

Passion/panacota (crèmeux passion, mousse panacota, cubes de mangue, abricots secs, framboises et brisures de pistache))

Mignardises ou macarons (4/pers.)

AUTRES PATISSERIES AVEC SUPPLEMENT (nous consulter)

Farandole de desserts (2 ou 3 ou 4 variétés au choix)

Pièce montée en choux et nougatine (3 choux par personne)

Fontaine au chocolat et brochette de fruits frais

Buffet de fruits frais

Menu enfant – 12 ans : 12,90 € boissons comprises (eau, jus d'orange et jus de pomme)

Crudités de saison ou charcuterie

Aiguillettes de poulet et ses légumes

Glace ou dessert du groupe en demi-part +1.00 €

Autre possibilité : formule demi-part d'un menu

Boissons, apéritifs, après diner

Forfait boissons n°1 réception : (un verre par plat) Touraine Sauvignon, chinon, bourgueil, crémant de Loire, eau plate et pétillante en bouteille plastique = 10.90 € 4 plats ou 12.90 € 5 plats

Forfait boissons n°2 réception : (un verre par plat) Coteau du Layon ou Jasnières, Saumur Champigny, Bordeaux, Champagne, eau plate et pétillante en bouteille verre) = 14.90 € 4 plats ou 17.90 € 5 plats

Apéritif avec cocktail : Kir pétillant ou soupe angevine ou crémant de Loire ou planteur ou mojito 5.50 € (2 verres) avec soft (eau pétillante, eau plate, jus d'orange, coca)

Trou normand (sorbet pomme + calva) 3.90 € - ludois (sorbet+ alcool poire)- Tonkin (sorbet mandarine + triple sec) -

Sgroppino (pétillant + sorbet citron+ vodka) : 4.9 €

Eaux plates et pétillantes pour repas : 0.70 € en bouteilles plastiques ou 0.95 € en bouteilles verres

Mignardises 1.40 €, corbeille de fruits 2.60€

Soupe à l'oignon 2.50 € (préparation de la soupe + mise à disposition fromage râpé, bols et cuillères plastiques, servie par vos soins)

Dans le cadre d'un forfait week-end nous vous donnons la possibilité d'apporter vos boissons, elles seront servies par nos soins sans droit de bouchon.



La formule festive

Apéritif

Apéritif maison avec olives et chips à l'ancienne

Plat au choix

Paella (poulet, crustacés, langoustines, moules, crevettes, calamars, riz avec chorizo épices...)

Ou

Couscous 3 viandes au choix (brochette de bœuf, poulet, merguez, agneau)

Ou

Moules/frites à la normande (crème fraîche et vin blanc)

Ou

Choucroute de la mer au beurre blanc (choucroute, pommes vapeur, filet de haddock, lotte, cabillaud, gambas, moules)

Ou

Choucroute traditionnelle (choucroute, pommes vapeur, échine de porc, poitrine de porc, tranche de lard fumé, saucisses de Strasbourg, saucisson de Montbéliard)

Ou

Cassoulet toulousain (Haricots secs, carottes, tomates, saucisse de Toulouse, poitrine maigre, couenne de porc, confit de canard)

Ou

Barbecue en terrasse (brochette onglet de bœuf + brochette de volailles + saucisse de pays + fine ratatouille)

Dessert

Salade de fruit

Ou

Tarte citron

Café

En option : Le brie de Meaux et sa verdure : + 3.5 €

¼ de vin pichet ou demi bière : 3.5 €

***La formule festive comprend : apéritif + plat + dessert + café : 25.00€
(minimum 15 personnes)***

***Prix pour une prestation de moins de 3h00, pour une prestation supérieure à 3h00 type diner
avec animation : 27.00€***



le lendemain de la réception

Les petits déjeuners :

Boissons chaudes au choix (café, chocolat, thé), petit pain, croissant, beurre, confiture, jus de fruits

Entre 12 et 30	Entre 31 et 60	+ 61
8.85 €	7.35 €	6.85 €

Le buffet campagnard : 20,90 € (avec café, vin et jus de fruit: 25,40 €)

Salade carottes râpées, salade betteraves en dés et salade piémontaise, assortiment de charcuterie (rosette, salami, saucisson à l'ail, rillettes, pâté), rôti de porc, rôti de bœuf, chips, 2 fromages (brie et emmenthal), corbeille de fruits, dessert (salade de fruits ou tarte aux pommes).

Inclus : dressage buffet (nappage +couverts et serviettes) et mise en place + serveur(s) 2 h de service. + débarrassage

Le nettoyage de la salle le dimanche matin est également inclus dans la prestation

Le Brunch: 20.90 €

Boissons chaudes (café, thé, chocolat), jus d'orange, eau plate et gazeuse, confitures, mini-viennoiseries (croissants, pain chocolat, pain raisins), saumon fumé en tranches, œufs brouillés, charcuterie (jambon blanc, jambon fumé, bacon), cake olives et jambon, fromage blanc, fromage (brie et emmenthal) et salade verte, salade de fruits.

Inclus : dressage buffet (nappage +couverts et serviettes) et mise en place+ serveur(s) 2 h de service. + débarrassage

Le nettoyage de la salle le dimanche matin est également inclus dans la prestation

Nous pouvons étudier d'autres formules en fonction de votre demande notamment une formule festive ou un cochon ou agneau grillé



COCKTAIL OU COCKTAIL DINATOIRE

LES ATELIERS

Atelier de l'écaillé : 2.90 €

Huitres de l'océan(2) accompagnées de pain de seigle et beurre de Guérande
Sans animation

Atelier de la mer : 4.90 € pièce

Noix de saint Jacques et crevettes (35 gr)
Animation par un chef en tenue avec plancha

Atelier du sud : 2.90 € pièce

Rouget en chemise de pomme de terre, accras de morue, croustillant de gambas
Animation par un chef en tenue avec friteuse

Atelier d'Italie : 2.90 €

Effeuilage de copeaux de jambon sec italien (50 gr)
Tranché au buffet

Atelier foie gras : 4.90 €

Mini escalope de foie gras de canard (30 gr), marmelade de figues ou oignons, fleur de sel
Animation par un chef en tenue avec plancha

LES COCKTAILS OU COCKTAIL DINATOIRE

Cocktail n°1 « ludois » 8 pièces : 12,90 €

3 Canapés (assortiment : rillettes canard éclats de pistaches, fromage fines herbes, mousseline de volaille, crème de brie fondue, délice saumon, délice poivrons rouges et fromage chèvre, fromage chèvre et ciboulette)

3 feuilletés (saucisse cocktail, emmenthal, tomate basilic, chèvre)

2 verrines salées (crème épicée, tapenade de poivrons – légumes grillés, fromage manchego – tartare de saumon fumé, crème de tzatziki, gelée citron – tartare tomates, chèvre et pesto de fruits secs)

Cocktail n°2 « Vallée du Loir » 10 pièces : 15,90 €

3 Canapés (assortiment : rillettes canard éclats de pistaches, fromage fines herbes, mousseline de volaille, crème de brie fondue, délice saumon, délice poivrons rouges et fromage chèvre, fromage chèvre et ciboulette)

3 feuilletés (saucisse cocktail, emmenthal, tomate basilic, chèvre)

2 verrines salées (crème épicée, tapenade de poivrons – légumes grillés, fromage manchego – tartare de saumon fumé, crème de tzatziki, gelée citron – tartare tomates, chèvre et pesto de fruits secs)

2 mini brochettes (saumon fumé, pomme granny et fromage de chèvre graine de pavot – tomate sèche mozzarella basilic et bacon – abricot pomme granny et fromage de chèvre éclat de pistache – tomate confite pruneau et involtini)

Cocktail n°3 « Anjou » 12 pièces : 18,90 €

3 Canapés (assortiment : rillettes canard éclats de pistaches, fromage fines herbes, mousseline de volaille, crème de brie fondue, délice saumon, délice poivrons rouges et fromage chèvre, fromage chèvre et ciboulette)

3 feuilletés (saucisse cocktail, emmenthal, tomate basilic, chèvre)

2 verrines salées (crème épicée, tapenade de poivrons – légumes grillés, fromage manchego – tartare de saumon fumé, crème de tzatziki, gelée citron – tartare tomates, chèvre et pesto de fruits secs)

2 mini brochettes (saumon fumé, pomme granny et fromage de chèvre graine de pavot – tomate sèche mozzarella basilic et bacon – abricot pomme granny et fromage de chèvre éclat de pistache – tomate confite pruneau et involtini)

2 cuillères apéritives (sphère de foie gras sur un chutney de griotte, vinaigre à la framboise – millefeuille de saumon et saumon fumé aux légumes sur une crème au yuzu – noix de saint Jacques marinée sur une compotée de carotte à l'orange)

Buffet cocktail dînatoire 20 pièces : 36,90 €

3 Canapés (assortiment : rillettes canard éclats de pistaches, fromage fines herbes, mousseline de volaille, crème de brie fondue, délice saumon, délice poivrons rouges et fromage chèvre, fromage chèvre et ciboulette)

3 feuilletés (saucisse cocktail, emmenthal, tomate basilic, chèvre)

2 verrines salées (crème épicée, tapenade de poivrons – légumes grillés, fromage manchego – tartare de saumon fumé, crème de tzatziki, gelée citron – tartare tomates, chèvre et pesto de fruits secs)

2 mini brochettes (saumon fumé, pomme granny et fromage de chèvre graine de pavot – tomate sèche mozzarella basilic et bacon – abricot pomme granny et fromage de chèvre éclat de pistache – tomate confite pruneau et involtini)

2 cuillères apéritives (sphère de foie gras sur un chutney de griotte, vinaigre à la framboise – millefeuille de saumon et saumon fumé aux légumes sur une crème au yuzu – noix de saint Jacques marinée sur une compotée de carotte à l'orange)

Animation plancha 2 pièces (Mini brochette porc marinée, Mini brochette crevettes, Saint-Jacques, Mini brochette bœuf marinée, Mini brochette saumon)

Brochette aux 3 fromages (chèvre Ludois + emmental+ brie)

Poésie de fruits 3 pièces (Tartelettes framboise, pistache haché ; Financier aux 4 épices sur suprême de vanille ; Mille feuilles, tatin de mangue gingembre ; Barquette de figue rôtis sur moelleux aux amandes ; Sablé, mousse noix de coco, morceau d'ananas)

Forfait boissons cocktail : 5.50 €

Kir pétillant ou soupe angevine ou crémant de Loire ou planteur ou mojito (2 verres) avec soft (jus orange, coca, eau gazeuse, eau plate)



COCKTAIL OU GARDEN PARTY OU BUFFET DINATOIRE A LA CARTE

Mises en bouche salées	Prix à la pièce		
<i>Pic 'Apéro champêtre (assortiment de mini brochette)</i>	1.50 €	<i>Mini brochette porc marinée</i>	2.00 €
<i>Trio de mini tartare (St jacques, saumon, thon)</i>	2.00 €	<i>Mini farcis méditerranéens</i>	1.60 €
<i>Brochette de saumon</i>	1.50 €	<i>Mini crostinis</i>	1.60 €
<i>Mini cuillère (écrevisse ou st jacques)</i>	2.00 €	<i>Brouillade d'œuf dans sa coquille</i>	2.90 €
<i>Canapé traiteur (Assortiment de canapés)</i>	0.90 €	<i>Gaspacho petit pois/ betteraves/andalou</i>	2.20 €
<i>Canapé prestige</i>	1.20 €	<i>Panier chaud cocktail assortis</i>	1.50 €
<i>feuilletés</i>	0.70 €	<i>Verrines cocktail</i>	1.95 €
<i>Mini navettes garnies</i>	0.90 €	<i>Petits fours feuilletés légumes</i>	1.00 €
<i>Couronne festive jambon (40 pièces)</i>	40.00 €	<i>Mini paniers feuilletés</i>	1.00 €
<i>Couronne festive 4 saveurs (40 pièces)</i>	70.00 €	<i>Mini salé apéritif</i>	1.10 €
<i>Barquette surprise charcutière (40 pièces)</i>	60.00 €	<i>Mini croque découverte</i>	1.10 €
<i>Barquette surprise fromagère (40 pièces)</i>	60.00 €	<i>Mini brioche escargot</i>	1.50 €
<i>Crabe brioché surprise (50 pièces)</i>	60.00 €	<i>Mini cake salé garni</i>	1.50 €
<i>Cygne surprise (50 pièces)</i>	60.00 €	<i>Mini croustilles</i>	1.20 €
<i>Petite brochette d'onglet de bœuf</i>	2.00 €	<i>Mini bouchée découverte</i>	1.20 €
<i>Mignonnette de caille</i>	2.00 €	<i>Mini coquille (Langoustine ou st jacques)</i>	2.50 €
<i>Brochette 3 crudités avec sauces (dressées sur plateau) ou sur pyramide (+0.20€)</i>	1.20 €	<i>Mini Saveur exotiques (nems, accras, samossas)</i>	0.70€
Salades	Prix à la pièce		
<i>Salade piémontaise</i>	0.90 €	<i>Céleri rémoulade</i>	0.80 €
<i>Salade de pommes de terre aux filets de harengs</i>	1.10 €	<i>Betterave vinaigrette persillée</i>	0.80 €
<i>Salade de tortis au saumon et surimi</i>	1.20 €	<i>Concombre à la crème et ciboulette</i>	0.80 €
<i>Salade de courgettes aux oranges et thym</i>	1.30 €	<i>Salade bretonne aux amandes</i>	1.20 €
<i>Carotte râpé au citron</i>	0.80 €	<i>Salade niçoise</i>	1.30 €
Barbecue	Prix à la pièce		
<i>Brochette de poulet</i>	5.80 €	<i>Pilon de volaille aux épices</i>	5.90 €
<i>Brochette d'onglet de bœuf</i>	6.50 €	<i>Andouillette AAAAA aux petits oignons</i>	6.20 €
<i>Brochette de bœuf</i>	8.50 €	<i>Dame de saumon citronnée</i>	6.30 €
<i>Brochette d'aiguillette de canard et foie gras</i>	8.00 €	<i>Côtelette d'agneau au citron et romarin</i>	6.30 €
Légumes d'accompagnement	Prix à la pièce		
<i>Pommes de terre cuit dans la braise</i>	0.50 €	<i>Flan de poivron ou aubergine</i>	0.90 €
<i>Ratatouille provençale</i>	0.90 €	<i>Flan d'épinard au fromage de chèvre</i>	1.00 €
<i>Flan de carotte ou courgette</i>	0.80 €	<i>Tomate farcie à la provençale</i>	0.60 €
Mises en bouche sucrées	Prix à la pièce		
<i>Petit four confiseur</i>	1.30 €	<i>Mini tartelette ananas</i>	1.30 €
<i>Poésie de fruit</i>	1.50 €	<i>Mini tartelette chocolat</i>	1.40 €
<i>Mini financier fruité</i>	1.30 €	<i>Mini baba chantilly</i>	1.40 €
<i>Convoitise de chocolat</i>	1.80 €	<i>Cannelé</i>	0.90 €
<i>Ecrin de fruits</i>	1.20 €	<i>Douceur chocolatée ou fruits rouges</i>	2.50 €
<i>Petit four sucré tradition</i>	1.20 €	<i>Macarons divers</i>	1.10 €

Notre service

Nos tarifs ci-dessus sont valables dans le restaurant ou dans nos salles et salons. Lors d'un service au restaurant nos apéritifs et vins sont obligatoires. Lorsque vous louez une salle ou un salon nous vous donnons la possibilité d'apporter vos vins sans droit de bouchon. Possibilité de prestations servies à domicile (nous consulter).

Nos prix sont calculés TTC avec une TVA à 10% pour la nourriture et 20% pour les boissons, toute augmentation du taux de TVA sera supporté par le client à compter de sa date d'application.

Les salles et salons privés

Le salon Du Bellay pour groupe de 20 à 30 personnes

La salle Scarron jusqu'à 140 personnes

Détails des prestations

Le Personnel :

- Notre responsable de restauration et chef de cuisine garantira la qualité des plats servis et assure l'entière responsabilité de l'organisation et du déroulement de votre repas.

- Le personnel de service en tenue noire et blanche

- Les tarifs ci-dessus sont valables pour un choix unique pour tout le groupe.
- Tables et chaises : choix entre table rondes ou rectangulaires, housse de chaise + 3 €, housse de chaise avec nœud +3,5 € (règlement direct prestataire)
- Vaisselle gamme Ophélie inclus dans les menus champêtre et table du domaine, si changement : gamme design + 0.50€, gamme swing +0.80 €, gamme filet argent +1.00 €
- Nappage et serviettes intissées ivoire inclus les menus champêtre et table du domaine, si changement avec nappage et serviettes en tissu blanc + 1.2 € / pers
- Service menus: à l'assiette
- Mise à disposition serveur (se) pour des prestations hors contrat ou dépassement horaires : 32 €/ l'heure/serveur
- Arrivée convives fixé au minimum 15 jours avant réception
- Garden party ou buffet dinatoire ou cocktail dinatoire le prix du menu comprend : le nappage du buffet, sa mise en place et sa décoration, les serviettes cocktail, le service des boissons et des réductions, 2 verres par personnes, assiettes et pincettes (en fonction des produits sélectionnés).
- Décoration florale ou décoration salle : suivant devis ou possibilité de prendre prestataire extérieur
- Déjeuner ou dîner dansant Avec musicien/DJ : prestataires extérieurs (règlement direct)
- Vastes Parkings gratuits
- Espace jeux pour enfants : anciens tennis, toboggan, balançoires

Dégustation

- Nous pouvons vous organiser une dégustation au restaurant avec possibilité, si vous hésitez entre plusieurs plats, de 1/2 ou 1/3 de part. Le prix de la dégustation et celui du menu choisi. Pour les réceptions de plus de 80 personnes nous offrons la dégustation sous forme de 2 gratuités sur le devis définitif.

Conditions de vente

- La réservation devient effective lors de la réception de vos arrhes de 30% du montant de votre devis.
- 15 jours à l'avance vous nous préciserez le nombre de couverts.
- Pour tout changement du nombre de convives non signalée 72h à l'avance, les parts manquantes seront facturées.
- Pour toute annulation non signalée 15 jours avant nous garderons les arrhes à titre de dédommagement.
- Le solde du règlement devra intervenir au plus tard le jour de votre départ.